

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

AAA

(11)Publication number : 10-276718

(43)Date of publication of application : 20.10.1998

(51)Int.Cl. A23L 1/30
A23L 1/48

(21)Application number : 09-093729

(71)Applicant : MAEDA TAKASHI

(22)Date of filing : 11.04.1997

(72)Inventor : MAEDA TAKASHI

(54) HEALTH FOOD AND ITS PRODUCTION

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a health food capable of simply ingesting essential nutrients without special effort and suitable for business bachelors and students, etc., by drying and pulverizing each of green tea, tangle, Lentinus edodes and compounding these raw materials at an optimal ratio.

SOLUTION: Each of green tea, tangle, Lentinus edodes, carrot, Corcharus oltorius L., NATTOU (fermented soybean), milk calcium, chitosan and Ganoderma lucidum is dried and pulverized and these raw materials are compounded at an optimal ratio, e.g. so as to contain 20 wt.% green tea, 20 wt.% tangle, 20 wt.% Lentinus edodes, 18 wt.% carrot, 10 wt.% Corcharus oltorius L., 5 wt.% fermented soybean, 5 wt.% milk calcium, 1 wt.% chitosan and 1 wt.% Ganoderma lucidum to provide the objective health food.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 12.06.2000

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 19.03.2002

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

* NOTICES *

Japan Patent Office is not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. **** shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

CLAIMS

[Claim(s)]

[Claim 1] The manufacture method of the health food which makes each of green tea, kelp, shiitake mushroom, a carrot, mulukhiya, fermented soybeans, milk calcium, chitosan, and Ganoderma dryness and an impalpable powder, and is characterized by blending at optimal rate. [Claim 2] Health food manufactured by the manufacture method according to claim 1.

[Translation done.]

* NOTICES *

Japan Patent Office is not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. **** shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]

[0001]

[The technical field to which invention belongs] this invention relates to the health food containing essential nutrient, and its manufacture method.

[0002]

[Description of the Prior Art] An item or the health food blended several articles has various commercial available elegance in food materials, such as green tea, kelp, shiitake mushroom, a carrot, mulukhiya, fermented soybeans, milk calcium, chitosan, and Ganoderma. However, the ingestion of people's essential nutrient with everyday eating habits is inadequate, and it must replace an insufficiency with it with health food. It is hard to say that commercial elegance is filling essential nutrient in the number of content items.

[0003]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] The achievement is difficult if there is no special knowledge of nutritional science in taking in 1 30-meal items per day which the Ministry of Health and Welfare advocates with careful attention to eating habits very much. The nutrient contained on 30-meal items tends to offer the food which can take in these at once by items fewer than 30-meal items by protein, a carbohydrate, the other vitamin A of a fat, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, vitamin E, calcium, iron, natrium, KARYUUMU, phosphorus, etc.

[0004]

[Means for Solving the Problem] If attention is not paid to eating habits very much, it is difficult to satisfy essential nutrient. Then, in order to offer health food equivalent to these paying attention to the micronutrient contained on 30-meal items, it constituted from nine sorts of food materials containing the micronutrient to need, and blended at an effective rate most. Even if it attaches these food materials for being available and taking in by the usual method, they do not have the ***** need in special cautions. The micronutrient which nine sorts of food materials contain is extracted from a food analysis table, and Table 1 indicates it.

[0005]

[Table 1]

9 食品の含有成分一覧表	
食品名	含有成分
緑茶	カテキン、 カフェイン、 多糖類、 フッ素、 ビタミンC ビタミンB群、 ビタミンE、 フラノボイド テアニン、 クロロフィル、 アルファアミノ酪酸 (ギャバ)
昆布	カルシウム、 カリウム、 鉄、 ヨウ素、 ラミニン りん、 カロチン、 ビタミンA、 タウリン 植物繊維、 アスパラギン酸
椎茸	エルゴステリン、 レンチナン、 エリタデニン ビタミンB群
人参	カロチン、 ビタミンB群、 ビタミンC、 カリウム 鉄、 りん、 ペクチン
モロヘイヤ	カロチン、 ビタミンB群、 ビタミンC、 カリウム 鉄、 りん、 クロロフィル
納豆	ナットーキナーゼ、 ビタミンB群、 ニコチン酸 ビタミンK、 ペントテン酸
ミルクカル シウム	カルシウム
キトサン	キトオリゴ糖
靈芝	ステロール、 アルカロイド

[0006]

[Embodiments of the Invention] The material composition of the health food concerning this invention took into consideration the balance of the nutrient which each contains, chose nine sorts of food materials of Table 1, and determined it. Table 2 analyzes each nutrient per [concerning this invention] 100g of health food.

[0007]

[Table 2]

本発明に係る健康食品の100g当りの微量栄養素の含有量					
成分	タンパク質	炭水化物		脂肪	
含有量 g	18.4	49.6		7.2	
ビタミン類	A	B1	B2	C	E
A=IU, 他=mg	11.262	0.44	0.94	39	14.6
ミネラル類	カルシ ウム	鉄	ナトリ ウム	カリウム	りん
単位=mg	1.517	9.0	689	3.415	858

[0008] Solar drying of nine sorts of food materials was carried out with the item, and it applied to the crusher for every item, and considered as the impalpable powder in the place from which moisture fully escaped. These combination methods are blended at a dry weight rate of 1% of Ganoderma chitosan 1% 5% of fermented soybeans, and milk calcium 5% 20% of green tea, 20% of kelp, 20% of shiitake mushroom, 18% of carrots, and mulukhiya 10%. By this blending ratio of coal, it can consider as the health food containing all the essential nutrient.

[0009] The health food concerning this invention has the desirable fine scent, and the intake makes a standard about 5g (one cup of teaspoon) per day. As for the ingestion method, it is various to mix in miso soup, a hamburger, a Chinese meat dumpling, and Tempura powder as an object for cooking melted

and drunk in water and hot water while [which mixes with the fresh fruit juice which is used with a meal, and which mixes with cow's milk and is drunk, and is drunk] it has been powdered, and to cook etc. There is also usage which makes a solid and is used as a tablet. By any method, there is no sense of incongruity in tastes, such as cooking, and it is hard to come also out of tastes.

[0010]

[Effect of the Invention] The essential nutrient of the part on adult the 1st is assisted with the intake of about 5g, and it is effective for the difficult person of regular eating habits, and those toward whom a nutrition tends to incline. For those toward whom especially nutrition balance on a diet tends to incline, a person with disagreeable vegetables, the man of the excess of ingestion of meat, a business bachelor, a candidate, etc., it becomes the optimal health food. In addition, easy moreover, the shortage of a nutrition can be effectively compensated also with people without the know how of a nutrition, and people without the intention of a positive healthy meal.

[Translation done.]

☐ Generate Collection

L44: Entry 17 of 21

File: JPAB

Oct 20, 1998

PUB-NO: JP410276718A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 10276718 A
TITLE: HEALTH FOOD AND ITS PRODUCTION

PUBN-DATE: October 20, 1998

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MAEDA, TAKASHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MAEDA TAKASHI

APPL-NO: JP09093729

APPL-DATE: April 11, 1997

INT-CL (IPC): A23 L 1/30; A23 L 1/48

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a health food capable of simply ingesting essential nutrients without special effort and suitable for business bachelors and students, etc., by drying and pulverizing each of green tea, tangle, Lentinus edodes and compounding these raw materials at an optimal ratio.

SOLUTION: Each of green tea, tangle, Lentinus edodes, carrot, Corcharus oltorius L., NATTOU (fermented soybean), milk calcium, chitosan and Ganoderma lucidum is dried and pulverized and these raw materials are compounded at an optimal ratio, e.g. so as to contain 20 wt.% green tea, 20 wt.% tangle, 20 wt.% Lentinus edodes, 18 wt.% carrot, 10 wt.% Corcharus oltorius L., 5 wt.% fermented soybean, 5 wt.% milk calcium, 1 wt.% chitosan and 1 wt.% Ganoderma lucidum to provide the objective health food.

COPYRIGHT: (C)1998, JPO

End of Result Set

☐ Generate Collection

L47: Entry 2 of 2

File: DWPI

Oct 20, 1998

DERWENT-ACC-NO: 1999-002784
DERWENT-WEEK: 199901
COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Manufacture of health food - involves mixing raw material powder of green tea, sea tangle, shiitake mushroom, carrot, Jews mallow, natto, milk calcium, chitosan and reishi

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

MAEDA T

MAEDI

PRIORITY-DATA: 1997JP-0093729 (April 11, 1997)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
<u>JP 10276718 A</u>	October 20, 1998		002	A23L001/30

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP10276718A	April 11, 1997	1997JP-0093729	

INT-CL (IPC): A23 L 1/30; A23 L 1/48

ABSTRACTED-PUB-NO: JP10276718A
BASIC-ABSTRACT:

Manufacture of health foods uses green tea, a sea tangle, a shiitake mushroom, a carrot, a Jews mallow, a natto, a milk calcium, chitosan and reishi (Ganoderma) as raw materials. Each raw material is dried and then made into a fine powder. The raw material powders obtained are mixed at optimum ratio.

ADVANTAGE - The process provides optimum health food which contains essential nutrients required by the human body.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: MANUFACTURE HEALTH FOOD MIX RAW MATERIAL POWDER GREEN TEA SEA TANGLE
SHIITAKE MUSHROOM CARROT MALLOW NATTO MILK CALCIUM CHITOSAN

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01T2;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1999-000887

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-276718

(43) 公開日 平成10年(1998)10月20日

(51) Int.Cl.⁵

A 2 3 L 1/30

識別記号

F I

A 2 3 L 1/30

B

A

Z

1/48

1/48

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平9-93729

(22) 出願日 平成9年(1997)4月11日

(71) 出願人 397009392

前田 孝志

宮崎県都城市早鈴町18街区34号

(72) 発明者 前田 孝志

宮崎県都城市早鈴町18街区34号

(54) 【発明の名称】 健康食品とその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 厚生省の提唱する1日30食品に相当する栄養素を、特別な努力をしなくても、簡単に摂取することができる健康食品を提供する。

【解決手段】 通常入手可能な食品素材から、必須栄養素を含む9種の素材を選択し、これらを乾燥後微粉末にし、最適な割合で配合する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 緑茶、昆布、椎茸、人参、モロヘイヤ、納豆、ミルクカルシウム、キトサン、霊芝のそれぞれを乾燥、微粉末とし、最適な割合で配合することを特徴とする健康食品の製造方法

【請求項2】 請求項1記載の製造方法により製造される健康食品

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は必須栄養素を含む健康食品及びその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】緑茶、昆布、椎茸、人参、モロヘイヤ、納豆、ミルクカルシウム、キトサン、霊芝等の食品素材を単品あるいは数品目配合した健康食品は各種市販品が入手可能である。しかし人の必須栄養素は日常の食生活での摂取では不十分であり、不足分を健康食品で補充しなくてはならない。市販品はその含有品目数において必須栄養素を満たしているとはいえない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】厚生省の提唱する1日*

* 30食品目を摂取するにはよほど食生活に留意するか、栄養学の専門的な知識がなくてはその達成は困難である。30食品目に含有される栄養素はタンパク質、炭水化物、脂肪の他ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、ビタミンE、カルシウム、鉄、ナトリウム、カリウム、りん等でこれらを30食品目より少ない品目で一度に摂取できる食品を提供しようとするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】よほど食生活に注意を払わなければ必須栄養素を充足することは困難である。そこで30食品目に含有される微量栄養素に注目し、これらと同等の健康食品を提供するため、必要とする微量栄養素を含む9種の食品素材で構成し、最も効果的割合で配合した。これらの食品素材は通常の方法で入手可能で、摂取するについても特別な注意をはらう必要のないものである。表1は9種の食品素材の含有する微量栄養素を食品分析表から抜粋して記載したものである。

【0005】

20 【表1】

9食品の含有成分一覧表	
食品名	含有成分
緑茶	カテキン、 カフェイン、 多糖類、 フッ素、 ビタミンC ビタミンB群、 ビタミンE、 フラノボイド テアニン、 クロロフィル、 アルファアミノ酸 (ギヤバ)
昆布	カルシウム、 カリウム、 鉄、 ヨウ素、 ラミニン りん、 カロチン、 ビタミンA、 タウリン 植物繊維、 アスパラギン酸
椎茸	エルゴステリン、 レンチナン、 エリタデニン ビタミンB群
人参	カロチン、 ビタミンB群、 ビタミンC、 カリウム 鉄、 りん、 ペクテン
モロヘイヤ	カロチン、 ビタミンB群、 ビタミンC、 カリウム 鉄、 りん、 クロロフィル
納豆	ナットーキナーゼ、 ビタミンB群、 ニコチン酸 ビタミンK、 ペントテン酸
ミルクカルシウム	カルシウム
キトサン	キトオリゴ糖
霊芝	ステロール、 アルカロイド

【0006】

【発明の実施の形態】本発明に係る健康食品の素材構成は、それぞれが含有する栄養素のバランスを勘案し、表1の9種の食品素材を選択して決定した。表2は本発明※

※に係る健康食品100グラムあたりの各栄養素の分析を行ったものである。

【0007】

【表2】

本発明に係る健康食品の100g当りの微量栄養素の含有量					
成分	タンパク質	炭水化物		脂肪	
含有量 g	18.4	49.6		7.2	
ビタミン類	A	B1	B2	C	E
A=10. 他=mg	11.262	0.44	0.94	39	14.6
ミネラル類	カルシウム	鉄	ナトリウム	カリウム	りん
単位=mg	1.517	9.0	689	3.415	858

【0008】9種の食品素材を単品で天日乾燥し、充分に水分が抜けたところで、単品ごとに粉碎器にかけて微粉末とした。これらの配合方法は、緑茶20%、昆布20%、椎茸20%、人参18%、モロヘイヤ10%、納豆5%、ミルクカルシウム5%、キトサン1%、霊芝1%の乾燥重量割合で配合する。この配合割合によって、必須栄養素の全てを含有した健康食品とすることができる。

【0009】本発明に係る健康食品は好ましい微香を有しており、その摂取量は1日約5グラム（小匙1杯）を目安とする。摂取方法は、食事と共に用いる、牛乳に混ぜて飲用する、生鮮果汁とミキシングして飲用する、粉末状のまま水、湯にとかして飲用する、調理用としてみ*

*そ汁、ハンバーグ、ギョウザ、テンアラ粉に混入して料理する等多種多様である。固形にして錠剤とする用法もある。いずれの方法でも、料理等の味に違和感はなく、好き嫌いも出にくい。

【0010】

【発明の効果】摂取量約5グラムで成人1日分の必須栄養素が補助され、規則正しい食生活の困難な人、栄養の片寄りがちな人には効果的である。とくにダイエットで栄養バランスの片寄りがちな人、野菜嫌いの人、肉類の摂取過多の人、単身赴任者、学生等にとっては最適な健康食品となる。その他栄養の専門知識がない人、積極的な健康食事の志向のない人でも簡単に、しかも効果的に栄養不足を補うことができる。